



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GAZOZLU KEK

- 1 su bardağı gazoz
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2.5 su bardağından biraz daha fazla un
- 3 adet yumurta
- Yarım su bardağı çekilmiş ceviz

Yumurta ve şekeri beş dakika çırpıyoruz. Diğer sıvı malzemeleri de katıp biraz daha çırpıyoruz. Kabartma tozu ve vanilyayı unla birlikte eliyoruz, karışıma ekleyip karıştırıyoruz. En son çekilmiş cevizi ekleyip, katı yağla yağladığımız kalıba boşaltıyoruz. Önceden ısıttığımız 175 derecelik fırında pişiriyoruz.

